



VINO E...  
BISTROT | WINE BAR

MENÙ

inverno 2026



## PER COMINCIARE

### CAPELANTE + PISELLI

16

*molluschi / solfiti*

Capelanate lardellate con Lardo di Patanegra, crema di piselli e salicornia.

### GAMBERI + TERYAKI

14

*glutine / molluschi / frutta a guscio / sedano / soia*

Gamberi croccanti conditi con salsa teryaki adagiati su insalata di cavolo viola marinato.

### INSALATA DI CAPPONE

13

*senape / frutta a guscio / sedano*

Insalata tiepida di cappone condita con vinaigrette agrodolce, mostarda di frutta e mandorle.

### BACCALÀ + POLENTA

14

*lattosio / pesce / sedano*

Baccalà mantecato servito su mattoncino di polenta concia, salsa verde della tradizione.

### ROAST BEEF + CAPONATA

15

*senape / frutta a guscio / sedano*

Girello di manzo cotto dolcemente al forno con un trito di erbe aromatiche, accompagnato da un contorno tipicamente Siciliano, la Caponata ed un olio aromatizzato da capperi e menta.

### FLAN DI ZUCCA

13

*lattosio / solfiti*

Tortino di zucca e ricotta servito con crema di Parmigiano Reggiano e guanciale stagionato croccante / vegetariano: crema di Parmigiano e aceto Balsamico.

# LE NOSTRE PASTE

*"Uno non può pensare bene, amare bene o dormire bene se prima non ha mangiato bene."  
(J. Joyce)*

## FUSILLONI

14

*glutine / pesce*

Fusilloni formato gigante "Balzano", crema di rapa rossa e carpaccio di baccalà affumicato.

## TORTELLONI VINO E... 2.0

18

*uova / glutine / lattosio*

Bottoni ripieni di crema di melanzane e provola affumicata, pomodori secchi, cime di rapa, zest di limone e polvere di peperone crusco.

## CANEDERLI IN PIANURA

15

*uova / lattosio*

Impasto di grano saraceno e cavolfiore, brodo di porcini, cardoncello julienne e germogli.

## CACIO E PEPE REVERSE

18

*glutine / uova / lattosio*

Agnolotti del Plin fatti in casa ripieni di cacio e pepe, conditi da una salsa di pere leggermente speziata.

## SPAGHETTO AL NERO DI SEPPIA

18

*mollusco / pesce / arachidi*

Spaghetti al nero di seppia, pesto di pistacchi, bottarga di muggine.

## TAGLIATA DI CONTROFILETTO (280GR.)

25

*frutta a guscio*

Controfiletto origine Irlanda cotto alla piastra servito con patate dolci fritte.

## AGNELLO CBT

18

*arachidi / glutine*

Lombata "Lumina" di Agnello a lenta cottura, piastrata e servita con cremoso di patate e olio aromatizzato con capperi e menta.

## CERVO

25

*solfiti / lattosio*

Filetto di Cervo, salsa al Teroldego, mousse di sedano rapa.

## INVOLTINI DI SPADA

18

*glutine / pesce / soia*

Involtini di pesce spada "alla messinese", con pangrattato aromatizzato con erbe aromatiche, ripiene di uva sultanina, humus di peperone arrostito.

## POLPO

22

*glutine / molluschi*

Tentacolo di polpo fritto, vellutata di patata e zenzero, crostone aromatizzato al pimentón.

## MELANZANA

14

*glutine*

"Valdostana" di melanzane ripiena di provola affumicata, Mayo ai porcini

## IN CONCLUSIONE

### LEMON CURD

7

*lattosio / uova*

Tartelletta Gluten free, crema al limone e meringa all'italiana

### IL NOSTRO "BOUNTY"

5

Barretta di cioccolato ripieno di cocco.

### MOUSSE DI RICOTTA

7

*lattosio*

Mousse di ricotta vaccina Az. Agricola Carretti con cioccolato fondente a scaglie, miele di castagno e Sambuca Molinari.

### PANNACOTTA

7

*lattosio/ frutta a guscio*

Pannacotta artigianale con caramello salato e nocciole.

### BISCOTTERIA SECCA DE "LA FROLLERIA"

5

*glutine*

## DIGESTIVI

AMARO DEL CAPO 4

MONTENEGRO 4

JEFFERSON 4

LIQUORI NEPETA 5

MIRTO ROSSO N°1 5

LIMONCELLO 4

LIQUIRIZIA 4

NOCINO 4

GRAPPA PAOLAZZI BIANCA 5

GRAPPA DISTILLERIA FRANCESCO  
RISERVA SANTA MASSENZA 5

per maggiori info riguardo distillati consultare personale di sala

ACQUA 2,5

COPERTO 2,5

CAFFÈ 2